

 CEPASCO <i>la centrale des épices</i>	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

Dénomination: THYM MOULU - GROUND THYME

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

Description : Feuilles de Thymus vulgaris récoltées, séchées puis broyées/ Dried and crushed leaves of Thymus vulgaris.

Origine(s) : Pologne / Poland

DLUO (An) / 2
BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Caractéristiques, fortes et aromatique / Typical, large and aromatic.

Couleur / Vert gris / Grey green
Color :

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue Pôt-au-feu, daube, court-bouillon, lapin rôti, tomate farcie... il entre dans les plats avec facilité / Stew, broth, roast rabbit, stuffed tomato and in many dishes.
: Intended use

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets / pots / flacons traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. Conditionnement vrac retravaillé : traces de : graines de sésame, moutarde, céleri. - Packaging sachets / jars / bottles traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten. Reworked bulk packaging: traces of: sesame seeds, mustard, celery.

Conditions de stockage : Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.
/ storage conditions

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO/ Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l) **340**

Humidité / Moisture % (m/m), max : **12%**

Granulométrie / Size: **90%<1000µm**

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.